

Valentinstag-Menü 2019

Apéros

Grüne Olive mit Blutorangen-Aroma & Dillblüte
Kroepoek von Nordseekrabben mit Ziegenkäse & Estragon
Kabljau-Brandade mit Yuzu & Kamille
Dörrfleisch
Knäckebrot mit „Nussbutter“

Langoustino

Pinienkern-Carbonara | Römersalat

Kalbshaxen-Ravioli

Eigelb-Sauce | Artischocken

Bretonischer Petersfisch

gebundener Petersiliensaft | Spitzpaprika „Letcho“

Schwarzfederhuhn

Brust & confierte Keule | grüner Spargel

Kokosnuss

Semifreddo | Passionsfrucht & Banane

Mara de bois - Erdbeere

Joghurt | „Cheesecake“ | Reiscracker mit Blüten & Blütensirup

Petit Fours

Marshmallow & Fudge
Macarons
Pralinen & Schokolade

6-Gänge Menü € 96,-